

Analyse du rapport d'information du Sénat sur la filière viande en France et en Europe : élevage, abattage et distribution (juillet 2013)

(J. Risse)

Le 17 juillet 2013 a été enregistré, à la Présidence du Sénat, un rapport d'information de plus de 250 pages intitulé *La filière viande en France et en Europe, élevage, abattage et distribution*. L'élaboration en a été décidée après l'énorme scandale survenu en février 2013 à la suite de la substitution de viande de cheval à de la viande de bœuf dans des produits élaborés surgelés.

La mission d'information mise en place a commencé à travailler dès mars 2013, c'est-à-dire immédiatement après l'affaire. Elle comprenait 27 membres appartenant à toutes les sensibilités politiques de l'Assemblée et aux origines sociales et professionnelles les plus diverses. Y étaient notamment représentés les consommateurs, les agriculteurs, les vétérinaires (André Dulait et René Beaumont) et les élus de départements ruraux plutôt tournés vers l'élevage.

Le groupe a procédé à 62 auditions : les personnalités interrogées provenaient notamment des milieux de l'élevage (syndicats, instituts, interprofessions...), des industries agroalimentaires coopératives ou privées, du commerce de gros, des entreprises de la distribution et de la restauration collective, des organisations de consommateurs, des diverses sociétés protectrices des animaux, de l'Ordre national des vétérinaires, de la DGCCRF, de la DGAL et de France Agrimer. Ni l'Académie vétérinaire, ni l'Académie d'Agriculture n'ont été invitées à participer aux travaux, on ne peut que le déplorer. La mission a, outre ses auditions, organisé deux tables rondes et procédé à quatre déplacements sur le terrain (Bretagne, Ain-Saône et Loire, Bruxelles-Pays Bas, marché de Rungis)

La mission s'est d'entrée fixé trois champs d'investigation prioritaires :

- la sécurité sanitaire
- la situation économique de la filière viande
- les réponses de la filière aux interrogations et aux attentes de la société.

La sécurité sanitaire : *Maîtriser le risque sanitaire*, écrit la rapporteure Sylvie Goy-Chavent, *constitue une impérieuse nécessité pour la filière viande*. Si la maîtrise de l'hygiène de production atteint d'ores et déjà, et de l'avis général, un niveau plutôt élevé, il n'en est pas moins vrai que beaucoup reste à faire : sont notamment cités comme posant encore problème les tiac, la tuberculose, les salmonelloses, la listériose, plusieurs parasitoses, les

résidus de médicaments (très faibles tient à préciser l'Anses) et les fraudes de toutes natures. Il est impératif, est-il encore souligné, de prévenir les crises sanitaires. L'ESB, la grippe aviaire ont, pour ne citer qu'elles, laissé derrière elles de fort mauvais souvenirs. Le rapport note d'ailleurs qu'après chaque crise la méfiance des consommateurs envers les produits industriels s'accroît un peu plus.

Le rapport recommande en outre d'apporter un soin tout particulier à la traçabilité des produits. Jugée plutôt bonne, elle ne donne cependant pas pleinement satisfaction et mériterait, estime-t-on, d'être encore améliorée.

Parmi les 40 propositions émises, une douzaine concerne la sécurité alimentaire. Elles vont de l'octroi de moyens accrus à la DGCCRF et à la DGAL, à des sanctions plus sévères contre les fraudeurs en passant par l'harmonisation des dispositifs de contrôle des divers pays de l'UE à l'égard des Pays tiers notamment. *L'indication de l'origine, une information importante pour le consommateur*, est jugée très insuffisante et, plus encore, beaucoup trop incomplète dans la filière viande

La situation économique de la filière : le rapport souligne la gravité des problèmes économiques rencontrés par la filière viande. Après avoir examiné successivement et dans le détail les cas des filières bovines, ovines, porcines et volailles, le rapport attire l'attention, chiffres à l'appui, des Pouvoirs publics et des professionnels sur *le poids majeur dans l'emploi et la valeur ajoutée agricole et agroalimentaire* de cet ensemble.

Constatant, là encore chiffres à l'appui :

- d'abord une baisse tendancielle de la consommation de viande accompagnée, depuis quelques années déjà, d'une orientation marquée vers des produits élaborés
- ensuite le poids croissant de la grande distribution dans les ventes, ce même rapport attire l'attention sur **les symptômes d'une crise profonde de la filière viandes dont tous les composants sont malades en même temps avec les conséquences économiques qui s'ensuivent**.

Pour être plus précis, voici quelques unes des informations recueillies par le groupe de travail, informations portant sur les années récentes :

- en 2011, le total de la production de viande bovine s'est établi en France à 1,641 million de tonnes d'équivalent - carcasses (tec) soit 20% de la production européenne. Premier pro-

ducteur de l'Union devant l'Allemagne et l'Espagne, notre pays compte environ 200.000 éleveurs de bovins (y inclus vaches laitières) ;

- au même moment, notre production de viande ovine s'est élevée à 117.000 tec. Nous nous situons au 6^{ème} plan européen loin derrière le Royaume Uni et l'Espagne mais nous comptons tout de même 22 500 éleveurs ;
- la France, riche d'une vingtaine de milliers d'éleveurs de porcs, a produit 2.305.000 tec de viande porcine en 2010, elle se situe au 3^{ème} plan européen derrière l'Allemagne et l'Espagne ;
- enfin, avec une production annuelle proche de 1,8 million de tonnes, la France se situe désormais au cinquième rang mondial et au premier rang européen des pays producteurs de volailles.

Ceci étant, il était tout aussi intéressant de connaître les apports de la filière prise dans son ensemble à l'économie française. La réponse donnée par le rapport est sans ambiguïté, la voici sans y changer un seul mot : **la transformation industrielle de la viande apporte une contribution essentielle à l'économie française.**

À l'appui de cette affirmation, sont également cités dans le même document les chiffres concernant le nombre d'entreprises et d'emplois dans la filière, je vous les donne en raison de l'intérêt qu'ils présentent :

	Nombre d'entreprises	Nombre de salariés
Abattoirs	1 206	52 711
Abattoirs de Volailles	346	26 648
Ateliers de découpes	2 462	115 342
Ateliers de préparations à base de viande	910	35 983
Total	4 924	230 684

Inutile d'insister pour que tout le monde comprenne le risque que feraient courir à notre pays d'éventuelles atteintes portées à la filière.

La filière viandes et les consommateurs : d'entrée de jeu, la mission constate que la filière viandes doit répondre à des attentes sociétales croissantes et contradictoires. Plus que jamais, écrit la rapporteure, le consommateur de viande est aujourd'hui la cible de messages à tonalité collective ou individuelle contradictoires qui provoquent une certaine confusion. Et, ajoute-t-elle, alors que les références familiales et culturelles en termes d'alimentation étaient établies sur une longue durée qui dépassait une génération, elles émanent aujourd'hui principalement des médias et ont une durée de vie quasi saisonnière.

Contestée parfois vivement, victime trop souvent de critiques acerbes parfois même presque injurieuses, la consommation de viande appelle de la part des membres de la mission deux remarques :

- elle joue un rôle essentiel dans l'équilibre alimentaire ;
- elle est assez fortement concernée par la question du gaspillage alimentaire qui ne relève pas des seuls consommateurs mais qui est aussi, et peut-être plus encore, la conséquence d'abord des pratiques de la distribution, ensuite des obligations réglementaires (DLV par exemple). À ce propos, la mission note qu'au cours de ses auditions, il lui a été, à plusieurs reprises, fait remarquer, je cite, que *la combustion des protéines animales dans nos cimenteries représentait un sérieux gaspillage.*

Pour en revenir à la consommation elle-même, déjà évoquée, il est souligné qu'une tendance à la baisse est enregistrée depuis plusieurs années. Après avoir connu une augmentation régulière de 1970 à 1998, la consommation globale s'est stabilisée, ce qui signifie qu'individuellement elle a diminué (on est passé de 94kg5 à 87kg8 au cours des 15 dernières années) au détriment des viandes rouges surtout. Bien entendu est souligné le rôle majeur des GMS et de la presse dans la commercialisation des viandes et les évolutions de la consommation.

Pour la première fois, souligne le rapport, **toutes les filières viandes sont en même temps malades avec pour signe sans équivoque des productions en baisse et une balance commerciale déficitaire :**

- Concernant les bovins, la France, en dépit d'un solde financier nettement excédentaire dans le commerce extérieur des animaux vivants n'en dégage pas moins au total un déficit de 192,8 millions d'euros (Nous importons notamment beaucoup de viandes désossées).
- La situation de la filière porc n'est pas meilleure : elle affiche un gros déficit lié notamment à une sensible perte de compétitivité (-19 mio euros en 2009, - 100 mio en 2011).
- Quant à la volaille, si son solde global reste positif en quantité et en valeur (135 000t et 172mio euros), ses excédents n'en ont pas moins chuté en 10 ans de 70% en volume et de 73% en valeur. La suppression des restitutions devraient selon toute vraisemblance entraîner la disparition de nos exportations vers le Moyen Orient au profit du Brésil. Ce qui peut avoir des conséquences dramatiques : en donnant une illustration en ce moment même les difficultés rencontrées par les Sociétés Doux et Tilly-Sabco.

Conclusion du groupe : **ces déficits dans toutes les filières viandes sont un signal d'alerte qui montre que la souveraineté alimentaire de la France pourrait bientôt être mise en danger.**

Une conclusion fondamentale, à bien méditer qui doit surtout inciter notre pays à réagir très vite sous peine de courir à la catastrophe à bref délai et cela non seulement au plan financier ou au plan des emplois mais aussi au plan de notre dépendance alimentaire.

Au total, c'est une trentaine de recommandations concernant à la fois l'élevage et la consommation qui ont été émises. Elles vont :

- des mesures à prendre pour préserver les élevages français et européens (entre autres encourager l'élevage des jeunes bovins par la création d'une nouvelle prime couplée, développer la contractualisation dans le secteur de la viande bovine, réviser le plan de modernisation des bâtiments d'élevage, moderniser les élevages avicoles, maintenir au moins temporairement les restitutions pour le grand export poulet...)
- aux règles à respecter pour la commercialisation des produits (par exemple :conforter le rôle de l'observatoire des prix et des marges, assurer aux éleveurs des évolutions de prix de vente en rapport avec l'évolution des prix de revient, développer les signes de qualité et marques collectives à forte notoriété, interdire la pratique des promotions à prix cassés, indiquer obligatoirement l'origine nationale de la viande, instaurer un étiquetage obligatoire du mode d'abattage non stigmatisant,...).

En conclusion, il s'agit d'un rapport de qualité, très complet qui repose à la fois sur des données chiffrées fiables, une documentation très complète et l'avis de professionnels hautement qualifiés. Les membres de la mission sénatoriale, leur présidente, madame Bernadette Bourzai, Sénatrice de la Corrèze, leur rapporteure, madame Sylvie Goy-Chavent, Sénatrice de l'Ain, ont effectué un travail remarquable et élaboré une excellente synthèse. Un rapport à lire et à méditer. Tout n'est certes pas parfait : on peut contester certaines affirmations, critiquer certaines des mesures proposées en matière de commercialisation par exemple mais pouvait-il en aller autrement ? L'objectif essentiel du rapport n'était-il pas de poser un diagnostic, de donner des pistes de réflexion aux décideurs, d'amener les Pouvoirs publics et la profession à réagir ? Souhaitons que cet objectif soit atteint.

Douleur animale en élevage

Éditeur : Quae

Collection : Matière à débattre et décider

128 pages

Daniel LE BARS. Il s'agit d'un ouvrage rédigé par un comité d'experts dans le cadre d'une « expertise scientifique collective » réalisée par l'INRA à la demande des ministères de l'Agriculture et de la Recherche. D'après la quatrième page de couverture, l'analyse repose sur un corpus bibliographique de 1300 articles scientifiques et de rapports internationaux.

Le premier chapitre, intitulé « La question de la douleur animale : les composantes du débat », expose les motifs de cette demande d'expertise. Il est d'abord constitué d'un historique de la place des animaux dans nos sociétés depuis le néolithique ainsi que leurs représentations, souvent teintées d'anthropomorphisme ou de zoomorphisme. Les conceptions philosophiques concernant les animaux sont rappelées depuis l'antiquité jusqu'à notre époque en passant par Descartes. La question de la douleur n'apparaît vraiment dans la société qu'au XIX^e siècle, d'abord chez l'homme, puis chez l'animal. L'évolution historique de cette question est rappelée pour aboutir aux questionnements d'aujourd'hui suscités par l'évolution des conceptions scientifiques et l'évolution des mentalités. Mais en matière d'élevage, celles-ci doivent s'inscrire dans l'économie et le droit doit en tenir compte. C'est l'enjeu de ce débat.

Le second chapitre est intitulé : « La douleur : définitions concepts et mécanismes chez l'homme et les animaux de ferme ». À la suite de considérations générales sur l'intérêt croissant porté à la douleur chez l'homme, la notion de douleur physique est précisée au travers des concepts de douleur aiguë et chronique, cette dernière entraînant des troubles bien plus délétères que la première. La notion de douleur du membre fantôme est évoquée rapidement. Les influences des facteurs psychologiques et sociaux sont soulignées. Il est rappelé que la composante affective de la douleur constitue un élément essentiel de cette sensation bien particulière. La mise en place de trois « plans douleur » successifs par le ministère de la santé est rappelée. À cet égard est soulignée la prise en charge des douleurs chez les enfants, les handicapés et les personnes âgées.

Un long sous-chapitre résume les connaissances concernant les mécanismes physiologiques qui sous-tendent la douleur. À juste titre, l'accent est mis sur la composante émotionnelle de la douleur, élément essentiel qui la distingue de la nociception. Le sous-chapitre concernant la conscience est confus, bien que les auteurs affirment avoir « limité l'acception du terme conscience au niveau de vigilance correspondant neurophysiologiquement à l'état d'éveil » et que la conscience réflexive est exclue du champ de leur étude. Il est fait mention d'auteurs (probablement Derek Denton) qui considèrent la douleur comme une « conscience primordiale », sans pour autant que cette dernière soit définie. On comprend mal du reste ce qui la

distingue de la conscience primaire (phénoménale, élémentaire), par ailleurs mentionnée. En revanche, les notions de souffrance et de stress sont bien distinguées de celle de douleur. La notion de « santé » est définie. La définition de la notion de « bien-être » chez l'homme aurait été utile ici, puisqu'elle est développée ensuite chez l'animal.

La fin de ce chapitre est consacrée à la transposition aux animaux des concepts définis chez l'homme, notamment la douleur et les émotions. Il est souligné que chez l'animal aussi la douleur est modulée par l'environnement social. Quoique fondée sur des arguments bien minces en dehors des primates, la notion « d'empathie » entre congénères est introduite. L'importance des relations Homme-Animal est soulignée. Enfin sont définies les notions de souffrance, puis de bien-être chez l'animal.

La dernière partie de ce chapitre est consacrée aux espèces qui n'appartiennent pas à la classe des mammifères. En résumé, la douleur et les émotions existent chez les oiseaux mais la prudence est de mise en ce qui concerne les reptiles, les batraciens et les poissons qui certes possèdent un système nociceptif mais chez qui la douleur est plus problématique. Curieusement, un chapitre est consacré aux céphalopodes dans cet ouvrage sur les animaux d'élevage. Notons en passant qu'une grande place est accordée aux poissons tout au long de l'ouvrage (qui, par ailleurs, néglige les équidés).

Le troisième chapitre est consacré à l'évaluation de la douleur chez les animaux d'élevage. Les critères lésionnels sont décrits par espèces et par quelques exemples à partir des examens cliniques, des autopsies et des analyses histo-pathologiques. Certaines lésions permettent de suspecter l'existence de douleur. Les critères physiologiques (activation de l'axe corticotrope et du système sympathique, EEG) n'ont rien de spécifiques et doivent être interprétées en fonction du contexte. Les auteurs concluent cependant à leur utilité pour détecter la présence de douleur.

Les critères comportementaux de douleur sont riches d'information et sont largement utilisées mais sont tributaires des compétences de l'observateur. Il importe avant tout de bien connaître le répertoire comportemental de l'espèce étudiée. On distingue les réponses automatiques permettant d'échapper au stimulus nociceptif (retrait, sursaut, contractures...), les comportements permettant de ménager la zone douloureuse (repos, posture antalgique, boiterie...), les apprentissages d'évitement de la source potentielle de douleur, les vocalisations, léchages et grattages. Le diagnostic pharmacologique (administration d'antalgique) est mentionné. Lorsqu'elle dure assez longtemps, la douleur peut provoquer des baisses de perfor-

mances zootechniques qui constituent alors une alerte en absence d'observation individuelle des animaux.

Face au manque de spécificité de chacune des variables envisagées pour mesurer la douleur, les auteurs concluent à la nécessité d'élaborer des échelles multiparamétrique adaptées à chaque espèce et au contexte de l'étude.

Le quatrième chapitre concerne les sources avérées ou potentielles de douleur en lien avec les pratiques et conduites d'élevage, le transport des animaux et l'abattage. C'est sans doute celui qui surprendra le plus le public qui y apprendra l'existence de certaines pratiques qu'il ignore. Après un long rappel sur les différentes productions et leur réglementation, diverses sources de douleur sont passées en revue : pratiques et conduites d'élevage (soins et identification, manipulations, conditions de logement et d'entretien), mutilations pour diminuer les risques de blessure (épointage des dents des porcelets, des becs des volailles, coupe de queue des porcelets, écornage des bovins), mutilations pour diminuer le risque de survenue de maladies (coupe de queue des bovins, des ovins), castration, sélection génétique.

Un long chapitre est consacré à l'abattage dans lequel sont rappelés le cadre réglementaire et les diverses sources de douleur notamment dans la période qui précède l'abattage proprement dit. Les techniques d'étourdissement sont décrites ainsi que la saignée, y compris rituelle. À cet égard, il est par exemple mentionné qu'à la suite d'un geste correct d'égorgeement, le mouton perd conscience en 14 secondes en moyenne.

Il est conclu que de nombreuses interventions sources de douleur aiguë, notamment les mutilations, se font en l'absence de protocole d'analgésie. La possibilité d'effets à longs termes est soulignée, notamment sous la forme de douleurs fantômes. Il

s'agit là sans doute d'anthropomorphisme car la notion de douleur du membre fantôme faisant suite à une amputation de membre est absente de la littérature vétérinaire.

Le dernier chapitre entend apporter des solutions pour limiter la douleur chez les animaux d'élevage. Cette démarche s'appuie sur la réglementation concernant l'expérimentation animale qu'elle prend pour modèle. Diverses pistes sont proposées comme l'amélioration génétique (exemple : amélioration des aplombs chez les volailles et le porc), l'amélioration des conditions d'élevage et des alternatives à diverses pratiques. Les traitements pharmacologiques de la douleur sont développés en mentionnant les problèmes réglementaires d'utilisation de ces médicaments, loin d'être anodins. Curieusement, grand cas est fait de médecines « non allopathiques » et non pharmacologiques parmi lesquelles j'ai eu la surprise de voir mentionné le tord-nez (sans doute une médecine douce).

En conclusion, il ne fait pas de doute que l'image de l'élevage s'est profondément dégradée dans l'opinion au cours des dernières années, notamment par son caractère intensif et industriel. La question de la douleur animale en élevage fait intervenir de très nombreux acteurs, soit qu'ils soient impliqués, soit qu'ils se sentent concernés pour de bonnes ou mauvaises (ignorantes) raisons. Leurs intérêts sont souvent divergents, voire contradictoires ou opposés, parfois chez le même individu. En témoigne par exemple le consommateur qui souhaite acheter une nourriture « éthique » et bon marché. Cet état de fait rend l'expertise sur un tel sujet bien difficile et cet ouvrage marque un jalon important dans cette réflexion qui se veut consensuelle, ce qui implique certaines ambiguïtés. On regrettera qu'aucun représentant des acteurs directement concernés par les animaux d'élevage n'ait participé à ce groupe d'experts ; je veux simplement parler des éleveurs.